

Founded in 1996 by Mechanic Eng. Luca Priore, ME FOOD Solutions is a young and dynamic company that produces plants for those food production processes that require strict control.

Constant research, study and determination that characterize ME FOOD Solutions in its research into new materials and technologies have enabled this company to patent its belt and sliding system, which in 2010 resulted in the creation of the most innovative project in the market: **DLS-EVO**.

DLS-EVO consists of a belt running on a reduced friction profile in such a way as to allow fluent motion with minimum stress. The driving system is composed of some gears at any level that enable the belt motion. Moreover, any system configuration is controlled by one single main motorization as to simplify any intervention and maintenance.

The technology of DLS-EVO belt and innovative profiles made in self-lubricating technopolymers, make this ME FOOD Solutions spiral a one-of-a-kind solution.

The simplicity and project concept combining with high efficiency require low consumption and little maintenance in comparison with the standard in today's market.

Thanks to this experience, ME FOOD Solutions can meet any customers' requirement and achieve reliable and durable results.

Owing to DLS-EVO system's utter flexibility, the company can provide different solutions for deep-freezing, cooling, leavening, pasteurization and conveying plants, thus having lower management costs and certain ROI in return.

In the deep-freezing system, products are conveyed by means of the DLS-EVO system into cells at temperatures down to -40°C, purposely studied and consisting of tailor-sized and insulated walls, and deep-freezing equipment provided by ME FOOD Solutions.

The DLS-EVO conveyor for deep-freezing is designed by means of the most advanced technological systems to facilitate the passage at low temperature of diverse foodstuff (bakery products, fresh products such as fish, meat and vegetables).



Thanks to air flow optimization in the evaporators installed in the cell, as well as getting correct thermal exchange, the company can also guarantee considerable consumption saving while maintaining product quality unaltered.

Cooling systems, thanks to technological flexibility, always attentive to customer's requirements, ME FOOD Solutions can create cooling cells with forced cooling systems suitable for every kind of food, guaranteeing space streamlining, high performance and reduced consumption. In addition to classic cooling systems with evaporators, ME FOOD Solutions also proposes

innovative air recirculation for remarkably high hygiene standards and reduced consumption.

ME FOOD Solutions pasteurization system can maintain constant and proportional temperature and humidity distribution thus guaranteeing excellent results.

The thermal-insulated cell has been designed as to create specific temperature for the product over the set time. This innovative technology enables temperature programming for the different moment of the processing, for unrivalled results.

Leavening is a delicate and essential process for bakery product processing, and that is why ME FOOD Solutions constantly look for increasingly innovative methods to preserve products' natural taste and smell, trying to perform belt motion increasingly fluid.

The process takes place in cells where temperature and humidity are controlled and programmed according to the product to process, its properties and the final results requested. The usual conveyor system can be adjusted to every non-packed food product that has to be loaded into trays, boxes, belts, also for sticky products.

ME FOOD Solutions conveying system features the innovative conveyor designed and developed to achieve such high flexibility as to meet any handling request. The stainless steel belt runs on self-lubricating, low-friction guides, and it is possible to control the speed, upon customer's production requirements, and set the entry and exit of products in the spirals in any position and at any height.

The belt can be provided in different configurations, upon customer's requirements: 1) Basic; 2) with plastic net; 3) with steel mesh.

In addition to this, the flaps enabling the sliding motion can be provided with fully closed edge, for product containment, or without edge.



أسس المهندس الميكانيكي لوكا بريوري "Luca Priore" شركة إم إي فود سولوشنز "ME FOOD Solutions" في عام 1996، وهي إحدى الشركات الديناميكية الناشئة التي تعمل في مجال إنتاج الماكينات الخاصة بعمليات الإنتاج الغذائي التي تتطلب رقابة صارمة؛ حيث خولت استمرارية البحوث، والدراسات، والإصرار، الذين تتميز بهم شركة إم إي فود سولوشنز في البحث عن مواد وتقنيات جديدة، الحصول على براءة اختراع للسير ونظام الانزلاق بما أفضى إلى مولد المشروع الأكثر ابتكارية بالأسواق في عام 2010 وهو مشروع "DLS-EVO".

ويتكون DLS-EVO من سير ينزلق على قطاع ذي معامل احتكاك حركي منخفض بما يسمح بحركة سهلة بجهد تيار منخفض؛ في حين يتكون نظام القطر من سلسلة من التروس فوق كل مستوى تسمح بحركة السير. بالإضافة إلى ذلك، تدار أي تهينة للماكينة باستخدام محرك واحد أساسي لتيسير أي نوع من أنواع التدخل أو الصيانة.

وتجعل تقنية السير "DLS-EVO" والقطاعات المبتكرة المصنعة في ألياف زجاجية تعمل بالطاقة "تكنوبوليمر" تلقائية التزييت من حلزون إم إي فود سولوشنز فريداً من نوعه.

وتتطوي البساطة ومفهوم المشروع جنباً إلى جنب مع الكفاءة العالية على انخفاض الاستهلاك وقلّة عدد عمليات الصيانة بالمقارنة مع تلك القياسية المتوفرة حالياً في الأسواق.

وبفضل تلك الخبرات، باتت شركة إم إي فود سولوشنز قادرة على استيفاء أي احتياجات لعملائها والحصول على نتائج موثوقة ودائمة. ونظراً للمرونة المتناهية لنظام "DLS-EVO"، يمكن للشركة أن توفر حلولاً متعددة لماكينات التجميد، والتبريد، والتخمير، والبسترة، والنقل؛ وهو الأمر الذي يفضي إلى انخفاض تكاليف التشغيل وعائدات اقتصادية سريعة ومؤكدّة للاستثمار.

بالنسبة لنظام التجميد، تنقل المنتجات باستخدام نظام "DLS-EVO" إلى خلايا، خضعت لدراسات مناسبة، تصل درجة حرارتها إلى 40 درجة تحت الصفر، وتتكون من جدران معزولة محدد أبعادها على نحو ملائم ومن جهاز التجميد المحدد أبعاده أيضاً والذي توفره شركة إم إي فود سولوشنز. وضمّ ناقل "DLS-EVO" للتجميد باستخدام أنظمة تقنية متقدمة للغاية لتسهيل انتقال مختلف أنواع المنتجات الغذائية (المخبوزات، والمنتجات الطازجة مثل السمك، واللحوم، والخضروات) إلى درجات الحرارة المنخفضة.

بفضل تحسين تيارات الهواء في أجهزة التبخير المركبة في الخلية بالإضافة إلى تحقيق تبادل حراري صحيح، نجح هذا النظام في أن يضمن تحقيق توفير ملحوظ في الاستهلاك للعميل، مع الحفاظ على جودة المنتج دون تغيير.

أما فيما يتعلق بأنظمة التبريد، فيفضل المرونة التكنولوجية المتنبهة باستمرار لاحتياجات العميل، نجحت إم إي فود سولوشنز في ابتكار خلايا تبريد مزودة بأنظمة تبريد جبري ملائمة لكافة أنواع الأغذية بما يضمن تحسين المساحات، وجودة الأداء، وتقليل الاستهلاك. وبالإضافة إلى أنظمة التبريد الكلاسيكية المزودة بمبخرات، تقدم شركة إم إي فود سولوشنز أنظمة مبتكرة لإعادة تدوير الهواء بما يسمح بتحقيق معايير صحية عالية للغاية وتقليل الاستهلاك. كما يمكن لنظام البسترة الذي تنتجه شركة إم إي فود سولوشنز أن يحافظ على توزيع ثابت ومتناسب للحرارة والرطوبة بما يضمن تحقيق نتائج ممتازة.

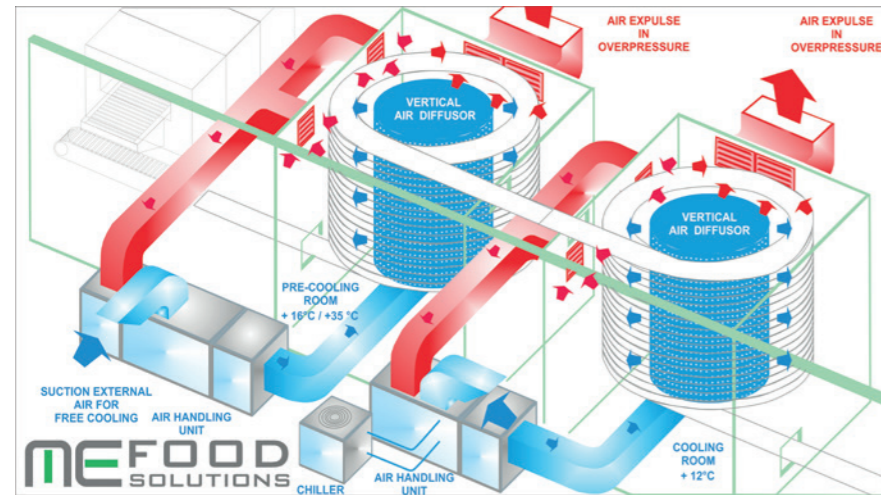
وضمّمت الخلية المعزولة حراريًا لتوفر درجة حرارة معينة للمنتج خلال الزمن المحدد؛ حيث تسمح هذه التقنية المبتكرة ببرمجة درجة الحرارة بدقة لمختلف أوقات عملية التصنيع بما يفضي إلى الحصول على نتائج لا تضاهي.

أما عملية التخمير فهي عملية حساسة وضرورية لتصنيع المخبوزات؛ ولهذا السبب تبحث شركة إم إي فود سولوشنز باستمرار عن أكثر الطرق ابتكارية التي تسمح بحفظ النكهة والرائحة الطبيعيين للمنتجات ساعة باستمرار لجعل حركة السير أكثر سلاسة.

وتنفذ هذه العملية في خلايا يتم فيها التحكم في درجة الحرارة والرطوبة وبرمجة نوع المنتج، وخصائصه، والنتائج المطلوبة. أما نظام النقل المستخدم عادة فهو قابل للضبط لكل منتج غذائي غير معبأ ويجب تعيّن في صواني، أو علب كرتون، أو على سير، أو مباشرة على حصائر وأيضاً وإن كان المنتج أكثر العجان لزوجة؛ فنظام النقل الذي تقدمه شركة إم إي فود سولوشنز يعمل بناقل مبتكر، مصمم ومطور للحصول على مرونة يمكنها أن تستوفي كافة احتياجات عمليات المناولة.

ويسير السير المصنوع من الصلب الذي لا يصدأ على نتوءات توجيه ذاتية التزليق منخفضة الاحتكاك كما يمكن التحكم في السرعة ورصدها بناءً على الاحتياجات الإنتاجية للعميل وكذا توفير مدخل ومخرج للمنتج في أي مكان وعلى أي ارتفاع بالحلزون.

ويمكن توفير السيور بأشكال مختلفة: (1) أساسية (2) بشبكة بلاستيكية (3) بشبكة من الصلب؛ وذلك وفقاً لمتطلبات العميل. بالإضافة إلى ذلك، يمكن توفير الريش التي تمكن من الانزلاق بحافة مغلقة تماماً لإحاطة المنتج أو بدون حافة.



**DOUBLE COMBO**  
PRE-COOLING ROOM : EVOLUTION COOLING SYSTEM  
COOLING ROOM : EVOLUTION COOLING SYSTEM WITH CHILLER

